



Navidad
24/25

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS



Menú gafa
Nochebuena

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

Cóctel de Bienvenida
con música en directo y cortador de jamón

Quesos del país

Jamón Ibérico 100% Bellota Anselmo Pérez (DO Guijuelo)

Negroni Sbagliato

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Apelativo

Espuma de remolacha y ajo blanco de melón con viruta de jamón

Micuit de foie caramelizado y pulpa de la pasión

Croqueta 5 J

Entrantes

Crema ligera con langosta y almejas

Cigala 00

Del Mar

Rodaballo salvaje en su pil pil de ajo asado y guisante de lágrima

Cóctel Trou Normand

De la Tierra

Carré de cordero con cremoso de calabaza, menta y yogur

Algo dulce...

Milhoja cítrica con gel de ponzu

Gominola de fresa

Bodega

Laventura Malvasía (DOC Rioja)

Abadía Retuerta Selección Especial (DOP Abadía Retuerta)

Abele 1757 Brut (DO Champagne)



Menú gafa
Nochevieja

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

Cóctel de Bienvenida
con música en directo y cortador de jamón

Quesos del país

Jamón Ibérico 100% Bellota Anselmo Pérez (DO Guijuelo)

Saint Germain Spritz

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Apelativo

Blini de caviar y espuma de champagne

Taco de alga nori, crema de queso Idiazabal y gel de membrillo

Panipuri de navaja, ají amarillo y brote de acedera

Entrantes

Carpaccio de presa ahumada y remolacha,
crema de queso de cabra, con vinagreta de fresa

Vieira con crema de coliflor y mantequilla de limón y alcaparras

Del Mar

Pargo con costra de pistacho, salsa sambal thai
y encurtidos de papaya verde

Cóctel Trou Normand

De la Tierra

Tataki de wagyu con tomatitos pasificados y salsa ligera de Oporto

Algo dulce...

Pavlova rellena de crema catalana montada y frutos rojos

Babá de cítricos al Cava

Bodega

Majuelo de Chivitero (DO Rueda)

Pago de Carrovejás (DO Ribera del Duero)

Perrier Jöuet Blanc de Blancs (DO Champagne)

245€. IVA INCLUIDO

Tras la cena habrá opción de continuar con barra libre y DJ hasta las 3:00am.
50€. IVA INCLUIDO



Christmas Eve
Gala menu

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

with *Cóctel de Bienvenida*
with five music and ham cutter

Local cheeses

100% Iberian Bellota Ham Anselmo Pérez (DO Guijuelo)

Negroni Sbagliato

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Appetizer

Beet foam and melon "ajo blanco" with ham shavings

Caramelized foie gras mi-cuit with passion fruit pulp

5 J Iberian ham croquettes

Starters

Light cream with lobster and clams

Crayfish

From the sea

Wild turbot in roasted garlic pil-pil sauce and tear-drop peas

Trou Normand Cocktail

From the land

Rack of lamb with creamy pumpkin, mint, and yogurt

Something Sweet...

Citrus mille-feuille with ponzu gel

Strawberry gummy

Wine Selection

Laventura Malvasía (DOC Rioja)

Abadía Retuerta Selección Especial (DOP Abadía Retuerta)

Abele 1757 Brut (DO Champagne)



New Year's
Eve Gafa menu

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

with *Cóctel de Bienvenida*
with five music and ham cutter

Local cheeses

100% Iberian Bellota Ham Anselmo Pérez (DO Guijuelo)

Saint Germain Spritz

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Appetizer

Caviar blini with champagne foam

Nori seaweed taco, Idiazabal cheese cream, and quince gel

Panipuri with razor clam, yellow chili, and sorrel sprout

Starters

Smoked Iberian pork carpaccio and beetroot,
goat cheese cream with strawberry vinaigrette

Scallop with cauliflower cream and lemon-caper butter

From the sea

Snapper with pistachio crust, Thai sambal sauce, and pickled green papaya

Trou Normand Cocktail

From the land

Wagyu tataki with sundried tomatoes and light port sauce

Something Sweet...

Pavlova filled with Catalan cream and berries

Citrus baba with Cava

Wine Selection

Majuelo de Chivitero (DO Rueda)

Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)

Perrier-Jouët Blanc de Blancs (DO Champagne)

245€. VAT INCLUDED

After dinner there will be the option to continue with an open bar and DJ until 3:00am.
50€. VAT INCLUDED



Menu du
Réveillon de Noël

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

Côctel de Bienvenida Musique live et un coupe-jambon

Fromages du pays
Jambon Ibérique 100% Bellota Anselmo Pérez (DO Guijuelo)
Negroni Sbagliato

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Amuse-bouche

Mousse de betterave et « ajo blanco » de melon avec copeaux de jambon
Foie gras mi-cuit caramélisé et pulpe de fruit de la passion
Croquette 5 J

Entrées

Velouté léger à la langouste et aux palourdes
Langoustine 00

De la mer

Turbot sauvage en pil pil à l'ail rôti et petits pois « larme »
Cocktail Trou Normand

De la terre

Carré d'agneau avec crème de potiron, menthe et yaourt

Un peu de douceur...

Millefeuille aux agrumes avec gel de ponzu
Pâte de fruit à la fraise

Cave

Laventura Malvasía (DOC Rioja)
Abadía Retuerta Selección Spécial (DOP Abadía Retuerta)
Abele 1757 Brut (DO Champagne)



Menu Gala
Réveillon du Nouvel An

EL PATIO DE
ATOCHA



PALACIO
ATOCHA

MADRID - BY COOLROOMS MANOR HOTELS

Suite 19 - 20:00 h.

Côctel de Bienvenida
Musique live et un coupe-jambon

Fromages du pays
Jambon Ibérique 100% Bellota Anselmo Pérez (DO Guijuelo)
Saint Germain Spritz

El Patio de Atocha - 20:45 h.

Amuse-bouche

Blini au caviar et mousse de champagne
Taco d'algue nori, crème de fromage Idiazabal et gelée de coing
Panipuri de couteaux, piment jaune et pousse d'oseille

Entrées

Carpaccio de porc ibérique fumé et betterave,
crème de fromage de chèvre et vinaigrette aux fraises
Saint-Jacques avec crème de chou-fleur, beurre au citron et câpres

De la mer

Vivaneau en croûte de pistache, sauce sambal thaï et pickles de papaye verte
Cocktail Trou Normand

De la terre

Tataki de wagyu avec tomates confites et sauce légère au porto

Un peu de douceur...

Pavlova garnie de crème catalane et fruits rouges
Baba aux agrumes au Cava

Cave

Majuelo de Chivitero (DO Rueda)
Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)
Perrier-Jouët Blanc de Blancs (DO Champagne)

245€. TTC

Après le dîner, il sera possible de poursuivre avec un open bar et un DJ jusqu'à 3h00 du matin.
50€. TTC